

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



VIMBLANC

Vi de color castany intens amb reflexes daurats. En nas ens evoca la mel i les figues seques, amb notes de vainilla i pebre.

EN BÓCA ÉS AGRADABLEMENT UNTUÓS, DENS, AMB SABORS DE CAMEL I PANSES, QUE ES COMBINEN AMB UNA SUAU I ELEGANT ACIDESA.

Final fresc i persistent.

CATEGORIA

Vi dolç de postres

CRANÇA

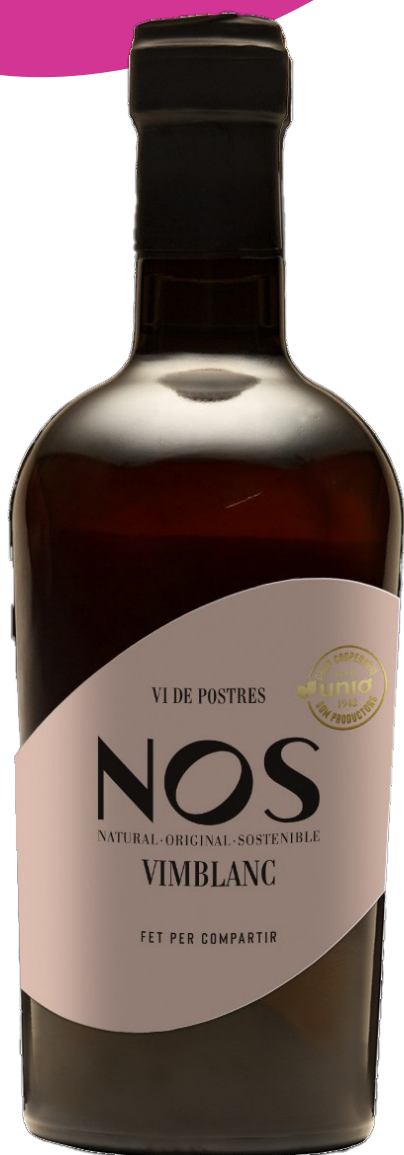
Criança pel mètode de soleres.
Solera original 2004.

VARIETATS

Pedro Ximénez

GRAU ALCOHÒLIC

13,50%



A la vinya

Vinyes de Pedro Ximénez de la zona de la Ribera d'Ebre (Catalunya).

Al celler

Seleccionem els raïms de la varietat Pedro Ximénez i els deixem assecar a sol i serena per a que perdin l'aigua i concentrin tots els seus components, especialment els sucres. Després premem i deixem fermentar el most molt lentament. Finalment, fem la criança en bótes de roure i castanyer pel mètode de soleres i criaderes, a partir d'una solera original de 2004. Durant la criança, s'evapora una part de líquid per la qual cosa el vi final queda encara més concentrat; i és aquesta concentració de sabors, d'acidesa i de sucre que el converteixen un vi tant singular.